

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009. *Prinsip dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Amalia. Tika. 2008. *Pengaruh Karakteristik Gula Merah Dan Proses Pemasakan Terhadap Mutu Organoleptik Kecap Manis*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Alumni. Bandung
- Apriyantono, A. dan Wiratma, E. 1997. *Pengaruh jenis gula terhadap sifat sensori dan komposisi kimia kecap manis*. Bul Teknol dan Pangan 8 : 8 – 14
- Apriyantono, A. 2002. *Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi dan Keamanan Pangan*. <http://209.85.175.104/>
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga serangkai. Solo.
- Babayemi, J.O., Dauda, K.T., Nwude, D.O., dan Kayode, A.A.A., 2010. Evaluation of the composition and chemistry of ash and potash from various plant materials- A Review. *Journal of Applied Sciences*, 10 (16): 1820-1824.
- Buckle, K.A. 2005. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Brekhman, I. I. dan Nesterenko, I. F. 1983. *Brown Sugar and Health*. Pergamon Press, New York.
- Cahyadi, Dr. Ir Wisnu MSi. 2009. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Caprita, R et, al. 2010. *Protein Solubility as Quality Index for Processed Soyben*. Scientific paper . Animal Science and Biotechnologies.
- Daftar Komposisi Bahan Makanan*. 2005. Persagi. Jakarta.
- Departemen Kesehatan. 2008. *Kejadian Kekurangan Energi Protein (KEP)*. Jakarta.
- Harris dan Karmas. 1989. *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. Edisi kedua. ITB. Bandung
- Hatta, S. 1993 *Aren Budidaya dan Multiguna*. Yogyakarta : Kanisius.
- Hidayat A dan H Ibrahim, 1996. *Hubungan Nilai Gizi Protein Dan Lama Waktu Perebusan Ikan Pindang*. Buletin Teknologi Hasil Pertanian Volume. II No. 2.

- Jacob, A, M. Narendra, W, C. Nurjanah. 2008. *Perubahan Komposisi Protein dan Asam Amino Daging Udang Ronggeng (Harpiesquilla raphidea) Akibat Perebusan*. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor. Vol XI Nomor 1.
- Kasmijdo, R.B, 1990. *TEMPE : Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan Serta Pemanfaatannya*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Khansan, Ali. 2003. *Pangan dan gizi untuk kesehatan*. Raja grafindo persada. Jakarta.
- Kuntaraf, Dr.kathleen H liwijaya, 1999. *Makanan Sehat*. Indonesia publishing house, Bandung.
- Kusumah, R. D. 1992. *Mempelajari Pengaruh Penambahan Pengawet pada Nira Aren (Arenga pinnata Merr.) terhadap Mutu Gula Merah, Gula Semut, Sirup Nira dan Gula Putih yang Dihasilkan*. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB, Bogor.
- Kusumo, Winarti, C. 1987. *Pengaruh Pengolahan terhadap kandungan gizi kacang hijau (Phaseolus radiates, linn)*. Skripsi. Fakultas teknologi pertanian. Bogor.
- Lehninger.1998.*Dasa-Dasar Biokimia*. Pustaka sinar harapan. Jakarta
- Mudjajanto, Ir. Eddy Setyo. 2010. *Penetapan Komponen Lemak Kasar dan Komponen Lipid (Penetapan Lemak Dengan Metode Soxhlet)*. Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. IPB. Bogor.
- Muchtadi, T.R., Ayustaningwarno,F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. ALFABETA,CV. IPB. Bogor.
- Murray RK, Granner DK, Mayes, Peter A. 2003. *Biokimia Harper's*. Edisi ke-25. Terjemahan. Jakarta. EGC Japan.
- Nurhayati. 1996. *Mempelajari Kontribusi Flavor Gula Merah pada Pembentukan Flavor Kecap Manis*. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB, Bogor.
- Nurlela, E. 2002. *Kajian Faktor yang Mempengaruhi Pembentukan Warna Gula Merah*. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB, Bogor.
- Prangdimurti, E., F. R. Zakaria, dan N. S. Palupi. 2007. *Modul E-Learning Evaluasi Nilai Biologis Pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor
- Puspita, H.NST. 2007. *Pengaruh Variasi Penambahan Gula Terhadap Kadar Karbohidrat, Protein dan Air pada Hasil Pembuatan Nata De Cacao dari Pulpa Biji Buah Coklat (The Obroma Cacao Linn)*. Skripsi. Fakultas

Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatra Utara. Sumatra.

Santoso, Ir, Budi Hieronymus, 1993, *Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai sebagai Bahan Makanan Bergizi Tinggi*, Kanisius. Yogyakarta.

Sarwono B. 2007. *Membuat Tempe dan Oncom*. Penebar Swadaya. Jakarta

Selby, A. 2005. *Makanan Berkhasiat*. Erlangga. Jakarta.

Self, R., 2005. Extraction of Organic Analytes from Food. The Royal Society of Chemistry, Cambridge.

Soehardi, Soenarso. 2004. *Memelihara Kesehatan Jasmani Melalui Makanan*. ITB. Bandung

Sudarmadji, Slamet. 1989. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. liberty Yogyakarta bekerja sama dengan pusat antar universitas pangan dan gizi universitas gadjah mada. Yogyakarta.

Sudarmadji. S. dkk. 2007. *Analisis bahan makanan dan pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

Sukardi., Hindun, M., Hidayat,. N. 2001. *Optimasi Penurunan Kandungan Oligosakarida pada Pembuatan Tepung Ubi Jalar dengan Cara Fermentasi*. Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Brawijaya. Malang : 41.

Sumantri, Rohman A. 2007. *Analisis Makanan*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

Supariasa, D. N., B. Bakri., Ibnu Fajar. 2002. *Penilaian Status Gizi*. EGC. Jakarta.

Suprpti L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Kanisius. Yogyakarta.

Tamrin dan Lukman, 2008. *Pengaruh Lama Perebusan dan Perendaman Terhadap Air dan Tingkat Kelunakan Kolang Kaling*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. FPIA. Lampung.

Tanikawa, E. 1985. *Marine Product in Japan*. Tokyo: Laboratory of Marine Food Technology. Faculty of Fisheries. Hokaido University

Tarwotjo, C, Soejoeti. 1998. *Dasar–Dasar Gizi Kuliner*. PT Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno dkk, 1984. *Biofermentasi dan Biosintesa Protein*. Penerbit Angkasa. Bandung.

Winarno. F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi Dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wrolstad, R.E., Acree, T.E., Decker, E.A., Penner, M.H., Reid, D.S., Schwartz, S.J., Shoemaker, C.F., Smith, D., dan Sporns, P., 2005. *Handbook of Food Analytical Chemistry*. Wiley-Interscience, New Jersey.

Zaitsev V, I, Kizevetter, L. Lagunov, T. Makarova, L. Minder and V, Podsevalov. 1969. *Fish Curing and Processing*. Terjemahan. A De Merindol. Moscow: Mir Publisher